

給食だより

4月の目標
「楽しい食事をしよう」

令和3年4月号
久喜市教育委員会

ご入学、ご進級おめでとうございます。この給食だよりを通して、学校給食や食育に関する情報をお届けしてまいります。ぜひ、お父さまと一緒にご覧いただき、ご家庭での食育にご活用いただければ幸いです。「子どもたちの笑顔あふれる久喜の学校給食」を目指して安全でおいしい給食を提供いたしますので、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。

給食のねらい

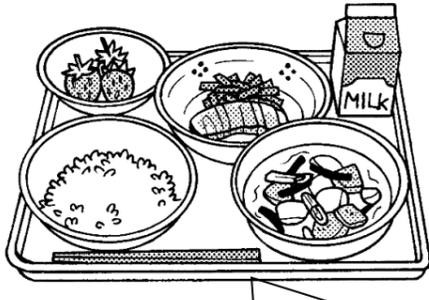
学校給食は、教育の一環として実施されています。栄養のバランスのとれた食事を友人や先生と一緒に食べることにより、**食事のマナーや食べもの、栄養のこと**などを知り、**豊かな心と丈夫なからだ**を作ること为目标としています。

充実した献立

- ① 行事食
- ② 郷土料理やイベントに関連した料理
- ③ 教科と関連した献立

給食だよりで紹介します！

「久喜市統一献立」として、毎月市内全小・中学校に提供します。(実施日は異なります)



給食の写真をブログで公開中！

各学校のホームページまたは、久喜市のホームページでご覧いただけます。



主食

〇ごはん(週3回)

久喜産米「彩のかがやき」を使用(10割)。「埼玉県学校給食パン・米飯協同組合岩槻工場」で製造、配送します。

〇パン(週1回)

埼玉県産小麦「さとのそら」を使用(約3割)。「埼玉県学校給食パン・米飯協同組合岩槻工場」で製造、配送します。

〇麺(週1回)

埼玉県産小麦「さとのそら」を使用(約3割・約10割)。行田市にある「(有)まにわ製麺所」で製造、配送します。

副食(主菜、副菜、汁)

煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、和え物、汁物など、バラエティーに富んだ内容で、**地場産農産物や旬の食材**を積極的にとり入れています。栗橋小学校では、学校内の調理室で調理します。

牛乳

主に県内産の生乳を使用した牛乳です。行田市にある「森乳業(株)」で製造し、市内全小・中学校に配送します。

学校給食費について (令和3年度)

	保護者負担分	給食回数	1食単価
小学校	4,150/月	188回	243円
中学校	4,960/月	185回	295円

※中学3年生の給食回数は179回になります。

- *学校が指定する期日までに必ず納入をお願いします。学校給食費未納の場合は、訪問などによる徴収を実施します。
- *ご家庭からいただく学校給食費は、**食材費のみ**に使われます。設備費、人件費、光熱水費などは、市が負担します。
- *病気やけが等で**6日以上欠席**する場合は、欠食日数分を差し引いた額を徴収いたします。**保護者からの事前の申し出により対応いたしますので、詳しくは学校にお問い合わせください。**
- *食物アレルギーなどにより牛乳を停止する場合は、牛乳代を除いた額を徴収いたします。
- *試食会(PTA等)の費用は、小学校243円、中学校295円です。

～学校給食実施基準が変更になりました～

	小学1・2年生	小学3・4年生	小学5・6年生	中学生
ナトリウム(g) (食塩相当量)	2未満→1.5未満	2未満(変更なし)	2.5未満→2未満	2.5未満(変更なし)
ビタミンC(mg)	20(変更なし)	20→25	25→30	30→35

主な変更点のみ記載しています。
→①ナトリウム(食塩相当量)の減少
②ビタミンCの増加

「献立のポイント」



新しいクラスで迎える新学期、慣れない環境で子どもたちの食欲に変化がみられることもあります。今月は、子どもたちが親しみやすい料理を多くとり入れ、小学1年生にも食べやすいよう配慮した献立になっています。楽しい給食の時間になるよう、心を込めてお届けいたします。

★ 久喜市統一献立 ★

～毎月3回・久喜市内で統一の献立を実施しています～

(行事食：入学・進級おめでとう献立) 12日(月)【赤飯 ごま塩 牛乳 からあげ ほうれんそうの和え物 すまし汁】

今月の行事食は、入学・進級おめでとう献立です。お祝いというと、赤飯がかかせませんね。関東地方では、赤飯には「ささげ」を使うのが一般的ですが、ささげでなく、「小豆」を使ったり、「甘納豆」を使ったりする地域もあるようです。「赤飯」と言ってもさまざまな食べ方がありますね。

(かみかみ献立：いか) 22日(木)【麦ごはん 牛乳 いかのかりん揚げ ごぼうサラダ わかめのみそ汁】

噛むことには、「ひみこのはがいーぜ」や、「あたしはがいのち」の語呂合わせでも言われるように、多くの効果があります。小・中学生の間に、「よく噛む習慣」を身に付けることが大切です。そこで、今年度は、毎月の給食で、次の3つのテーマにそって、よく噛む食べ物を使用します。1つ目は「かたいもの」です。骨ごと食べる魚は噛みごたえがあり、歯を丈夫にするカルシウムも豊富です。2つ目は「噛み切りにくいもの」です。いかや団子、こんにゃく、かまぼこなど弾力のある食べ物も、よく噛む食べ物です。3つ目は「食物繊維の多いもの」です。ごぼう、れんこん、キャベツ、きのこなど、食物繊維の多い野菜や果物等は、よく噛むと歯のそうじにもなります。今月は、噛み切りにくい食べ物のひとつ、「いか」を使ったメニューです。噛むことを意識して食べてください。

(郷土料理：大阪府) 23日(金)【地粉うどん 関西風うどん(汁) 牛乳 たこ焼き きゃべつの和え物】

今日は大阪府の郷土料理です。今回の給食では、大阪府の特産物を使用した献立を取り入れました。大阪府は昔から全国の新鮮な食材が集まり、「天下の台所」と呼ばれ、料理人が集まりました。その他にも大阪府で生まれた料理、食品なども多く、食の発信地として日本の食の発展に大きく貢献しました。近年では、「食い倒れの街」と呼ばれるようになり、「食べ物の街」のイメージが高くなりました。その中でも、特に粉ものを使った「たこ焼き」や「お好み焼き」が名物です。たこ焼きはもともと「ラジオ焼き」と呼ばれ、具はみそ風味のコンニャクと牛すじで、醤油をかけて食べていました。そこから兵庫県の名産「明石焼」を参考に、具にたこと卵を入れることになり、現在の「たこ焼き」が誕生しました。

今日は揚げたたこ焼きと、だしがきいた関西風うどんです。大阪に行った気持ちで食べましょう。

お知らせ 栗橋小学校と栗橋西小学校は、現在、自校方式、業務委託で給食を作っています。昨年度に引き続き、今年度も1学期は、全農食品(株)の調理師さんたちが、給食業務を担当します。

★久喜市では、学校給食のより一層の安全・安心を確保するために、給食に使用する食材の一部又は全部を試料として、定期的に放射性物質の検査を実施しています。検査結果については久喜市のホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。

★食物アレルギー、その他の疾患、宗教上の理由及び放射能を理由に給食の内容について配慮が必要な場合は、学校へお問い合わせください。